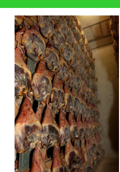
L'APPLICATION DU PAQUET HYGIÈNE AUX PRODUITS TRADITIONNELS





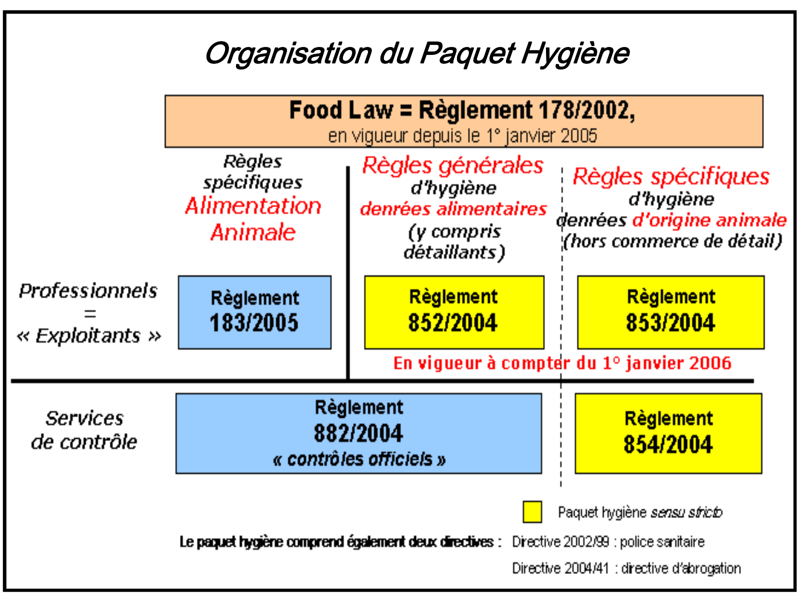


Professionnels de l'agroalimentaire, des dérogations au Paquet Hygiène sont peut-être nécessaires au maintien de vos productions traditionnelles. Le temps presse pour demander ces dérogations…

I/ LE PAQUET HYGIENE

Depuis le 1er janvier 2005, un nouveau cadre réglementaire fixe les règles à respecter pour garantir l'hygiène et la sécurité des aliments. Ce cadre formé par un ensemble de textes (voir schéma ci-dessous) est communément appelé « Paquet Hygiène ». De la production primaire (traite, cueillette, …) jusqu'à la transformation et la distribution, le Paquet Hygiène responsabilise les opérateurs des filières de production.

Tous les produits sont concernés. C'est notamment le cas pour les produits issus de méthodes traditionnelles. Cependant, pour obtenir ces dérogations, une procédure spécifique doit être mise en oeuvre. En voici une lecture qui se veut délibérément synthétique et pédagogique.



Certaines productions traditionnelles sont en inadéquation avec des points de ces règlements.

➔ *Voir notamment annexe II du règlement 852 concernant les dispositions générales d'hygiène et annexe III du règlement 853 concernant la description des différents modes d'élaboration des denrées d'origine animale.*

L'Union européenne, consciente de cette situation, a envisagé la possibilité pour les Etats membres d'accorder certaines dérogations afin de permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles.

II/ LA NATURE DES DEROGATIONS

A/ LES DÉROGATIONS CONCERNANT LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX SELON LA PROCÉDURE SIMPLIFIÉE

Dans un souci de continuité avec les dispositions réglementaires antérieures au Paquet Hygiène, une procédure simplifiée pour les dérogations qui portent sur les locaux, les équipements et les matériaux composant le matériel a été instaurée.

Ces dérogations sont prises en compte dans le cadre de **l'article 7 du règlement européen n° 2074/2004** qui définit « les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles » et précise les types de dérogation.

➔ ***Ces productions sont :***

- historiquement reconnues comme produits traditionnels ; ou
- fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles; ou
- protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local.

➔ ***Les dérogations sont accordées par les États concernant les exigences mentionnées*** :

a) *à l'annexe II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) no 852/2004,*

en ce qui concerne **les locaux dans lesquels ces produits sont exposés à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques**.

Ces locaux peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique.

b) *à l'annexe II, chapitre II, point 1 f), et chapitre V, point 1, du règlement (CE) no 852/2004,*

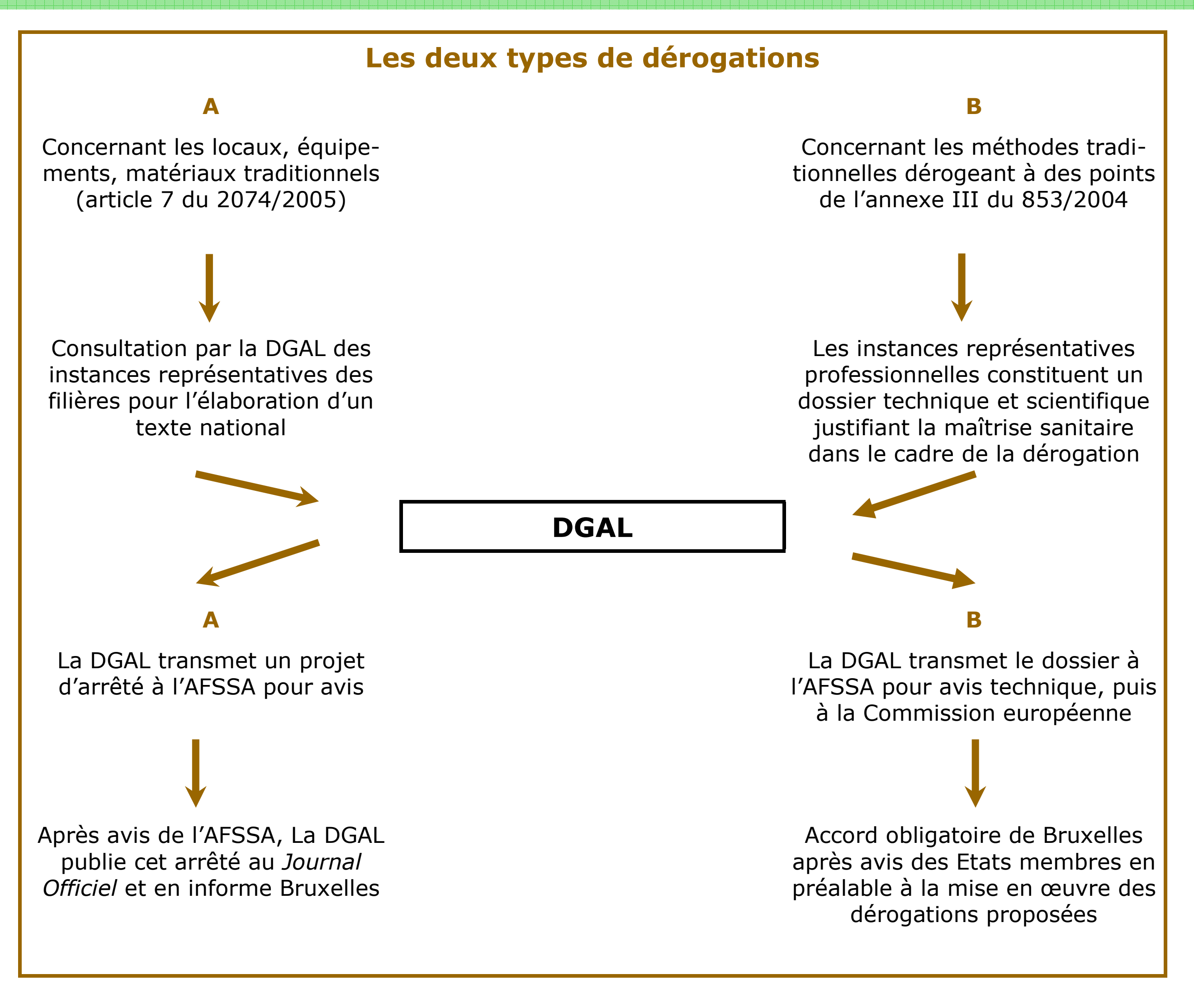
en ce qui concerne la **nature des matériaux composant les instruments et équipements utilisés spécifiquement pour la préparation, l'emballage et le conditionnement de ces produits**.

Les mesures de nettoyage et de désinfection des locaux mentionnées au point a), ainsi que la fréquence de leur mise en oeuvre, sont adaptées à l'activité concernée afin de tenir compte de la flore ambiante qui lui est propre.

B/ LES AUTRES DÉROGATIONS CONCERNANT LES PRATIQUES TRADITIONNELLES : EXEMPLES DE MODES DE PRODUCTION

Elles sont évoquées dans l'introduction aux **règlements 852 et 853** dans laquelle l'Union européenne affirme la nécessité « **de prévoir une certaine souplesse de manière à permettre de poursuivre l'utilisation de méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l'égard des exigences structurelles imposées aux établissements.** » (considérants 16 au 852 et 19 au 853). Ceci se traduit par les articles 13 du règlement 852/2004 et 10 du 853/2004. Concrètement, les professionnels doivent repérer les pratiques qui vont à l'encontre de la description des différents modes de fabrication recensés dans l'annexe III.

III/ DEROGATIONS , MODE D'EMPLOI



En ce qui concerne la mise en place des dérogations au niveau national, les interprofessions représentatives par filière, appuyées le cas échéant par les instituts techniques, doivent faire une démarche officielle auprès de la Direction générale de l'alimentation (Ministère de l'agriculture). En aucun cas, les entreprises ne peuvent engager seules cette démarche localement vis-à-vis de leur DDSV. En revanche, une fois que ces dérogations seront en place, les entreprises devront s'identifier auprès de leur DDSV pour en bénéficier.

Concernant les dérogations ayant trait aux matériaux et locaux, les filières « produits laitiers » et « charcuterie » se sont mobilisées pour contribuer à l'élaboration des projets d'arrêté (Produits laitiers : CNAOL, Institut de l'élevage, FNEC et FNPL; Charcuterie : la FICT qui a rejoint l'ADEPALE) .

La filière volailles, elle, s'est mobilisée pour constituer un dossier pour ce qui concerne les carcasses non saignées, non plumées et/ou non éviscérées (ITAVI avec les syndicats et fédérations concernés). D'autres dossiers ont été constitués (volailles de Bresse par le CIVB et palmipèdes gras par le CIFOG)

A la date de publication de cette fiche, la filière laitière a abouti à la rédaction d'un projet d'arrêté concernant les produits laitiers. Après validation, il devrait être publié au *Journal Officiel de la République Française* et permettre à toutes les entreprises concernées de bénéficier des dérogations ainsi reconnues légitimes.

IV/ DEUX EXEMPLES DE DEROGATION POSSIBLE

Dérogation concernant la température à laquelle les volailles grasses sont travaillées.

Le règlement 853, annexe III, section II « viandes de volaille et lagomorphes » impose que :

◊ *« après inspection et éviscération, les animaux abattus doivent être nettoyés et réfrigérés … à une température ne dépassant pas 4°C… »* [chapitre IV 'Hygiène de l'abattage', point 8].

◊ *« pendant le travail de découpe, désossage…. et d'emballage, la température de la viande doit être maintenue à 4° C… »* [chapitre V 'Hygiène pendant et après la découpe et le désossage', point 1b].

Traditionnellement, dans le Sud-Ouest, les volailles grasses sont travaillées à une température allant jusqu'à 10°C. Le Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras a constitué un dossier argumenté visant à prouver qu'il était possible de travailler une volaille grasse à 10°C sans mettre en danger la santé des consommateurs. Le dossier, après examen par la DGAL a été transmis à l'AFSSA pour expertise scientifique. Il sera ensuite transmis, le cas échéant, à la Commission européenne pour une demande de reconnaissance en tant que méthode traditionnelle.

Dérogation concernant les locaux, équipements et matériaux traditionnels pour les produits laitiers

Pour la filière « fromagère », les différents représentants professionnels, notamment le Conseil national des appellations d'origine laitières, ont fourni des éléments à la DGAL, dans le cadre de l'élaboration d'un texte national permettant la mise en œuvre des points suivants :

◊ 2a) de l'article 7 du règlement 2074/2005.

◊ 2b) du même article aux mêmes produits, pour entre autre l'utilisation : de cuves de caillage en bois, en cuivre ou en grès, de barattes en bois, de planches d'affinage, tables d'égouttage, moules en bois, utilisation de louches en cuivre, en laiton, de moules en jonc.

Dans le cadre de l'arrêté relatif aux méthodes traditionnelles et en lien avec les textes du Paquet Hygiène, la DGAL a rédigé une annexe concernant le secteur laitier. Cet arrêté est en cours d'examen à l'AFSSA.

Les pouvoirs publics français souhaitent pouvoir étudier toutes les demandes de dérogations dans le courant de l'année 2007. Il y a donc urgence à la mobilisation des entreprises concernées dans le cadre de leurs structures représentatives.

POUR EN SAVOIR PLUS

Tous les textes dont il fait mention sont téléchargeables sur le site http://rhone-alpes.synagri.com

Rubrique « zoom sur ... », thème « Paquet Hygiène ».

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet européen PromSTAP, par l'antenne « Ressources des terroirs » du CNRS (Technopole Alimentec), la Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, l'ISARA-Lyon et le PEACRITT, avec l'appui du Bureau Véritas.







Crédit photos : APASEC







